

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027+
Restzucker: 0 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Anbau zertifiziert
biodynamisch | ungeschönt | unfiltriert
| minimal geschwefelt

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork ManVuin®: 1

Schwefel: 1 Vegan: Ja pH-Wert: 3,45

Dekantieren: Ja

0,**75**l CAL17107

Pinot Noir »Barham Mendelsohn« Russian River Au Bon Climat

Jim Clendenen keltert aus den Trauben eines 2 ha großen, biodynamisch bewirtschafteten Weinbergs im Russian River Valley, das 70 km nördlich von San Francisco im Sonoma County liegt, diesen speziellen Pinot Noir, der ob des wärmeren Klimas im Norden Kaliforniens grundsätzlich anders ausfällt als seine Weine aus dem kühlen Hinterland von Santa Barbara. Die Trauben werden früh morgens in kleine Behälter gelesen und dann mit einem gekühlten LKW die 800 km nach Süden zu Au Bon Climat gebracht, wo sie Jim sofort keltert und verarbeitet. Der Wein kommt im warmen, trockenen Jahrgang 2017 wuchtiger, reifer, wärmer, dichter und opulenter auf die Zunge, als alle anderen Au Bon Climat-Pinots. Tabak und herbstlicher Rauch im Duft; dichte, präsente Gerbstoffe füllen den Mund weich, samtig, fast opulent; seine warme Fülle und exotisch würzige Aromatik verdankt er burgundischen Klonen, von deren Trauben dieser Wein gekeltert wird. Sie liefern kleine, dickschalige Beeren, die im warmen Kalifornien für warme Reife und üppig samtige Gerbstoffdichte im Mundgefühl sorgen, die mit Weinen aus dem kühlen Burgund wenig gemein haben. Seine weiche Säure und sein exotisch würziges, an Tabakblätter und feuchten Herbstwald erinnerndes rauchiges Aroma definieren einen Pinot Noir, der auch Cabernet-Fans glücklich zu machen verspricht. Das findet man in Burgund nur in der Spitze, und die ist unbezahlbar.

